

# Tortellini-Suppe

Das Rezept von der Tortellini-Suppe ist schnell auf dem Tisch gezaubert. Eine einfache und schnelle Suppe für alle Tage.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 3 min

**Gesamtzeit:** 18 min



## Zutaten

|               |       |                                           |
|---------------|-------|-------------------------------------------|
|               | 1 l   | Hühnerbrühe                               |
|               | 400 g | Tortellini aus dem Kühlregal              |
|               | 100 g | Cherrytomaten                             |
|               | 80 g  | <a href="#">Pesto</a> (z. B. Pesto Rosso) |
|               | 80 ml | <a href="#">Schlagobers</a>               |
| Nach Belieben |       | <a href="#">Salz und Pfeffer</a>          |
| Nach Belieben |       | Chiliflocken                              |
| Nach Belieben |       | Petersilie                                |

## Zubereitung

1. Für die **Tortellini-Suppe** die Cherrytomaten waschen und halbieren.
2. Dann ca. 1 Liter Hühnerbrühe vorbereiten.
3. Jetzt die Petersilie waschen, von den Stängeln zupfen und fein hacken.
4. Danach die Brühe und das Pesto in einen Topf geben und zum leichten Köcheln bringen.

5. Nun die Tortellini (Füllung nach Belieben) und die Tomaten hinzufügen und ca. 2-3 Minuten (je nach Packungsanleitung) gar ziehen lassen.
6. Jetzt die Suppe mit Pfeffer, etwas Salz und Chili abschmecken.
7. Letztendlich die Petersilie hinzufügen und gleich servieren.

## **Tipp**

Die Tortellini-Suppe lässt sich prima mit ein paar Fleischbällchen ergänzen.